

# Inhaltsverzeichnis

1.0	Pflichten der Verantwortlichen im GV- und Gastronomiebereich .....	7
2.0	Hygiene- und Gesundheitsvorsorge .....	12
2.1	Grundregeln der Hygiene .....	12
2.2	Hygiene in der Küche .....	13
2.3	Gesundheitsvorsorge .....	17
3.0	Zusammensetzung und Beschaffenheit bestimmter Lebensmittel und Lebensmittelgruppen .....	22
3.1	Milch und Milcherzeugnisse .....	22
3.2	Käse, Schmelzkäse und -Zubereitungen .....	29
3.3	Speiseeis .....	32
3.4	Butter .....	36
3.5	Fleisch und Fleischerzeugnisse .....	38
3.6	Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse .....	47
3.7	Fische und Fischerzeugnisse .....	53
3.8	Erzeugnisse aus Krebstieren .....	55
3.9	Suppen und Soßen .....	55
3.10	Gewürze und Würzmittel .....	56
3.11	Tiefgefrorene Lebensmittel .....	59
3.12	Bier, Wein und Spirituosen .....	61
3.13	Vitaminisierte Lebensmittel .....	66
4.0	Diätetische Lebensmittel .....	69
5.0	Kennzeichnung von Nährwerten bei Lebensmitteln des allgemeinen Verzehrs .....	73
6.0	Zusatzstoffe, spezielle Zutaten und ihre Kennzeichnung .....	79
7.0	Kennzeichnung von EWG-Nummern und Klassennamen .....	87
8.0	Kennzeichnung verpackter Lebensmittel .....	104
9.0	Friteusen und Fritierfette .....	109
10.0	Getränkeschankanlagen .....	112
11.0	Lebensmittelüberwachung .....	114
12.0	Gesetzliche Grundlagen und Literatur .....	121
13.0	„So nicht!“ – Erfahrungsbilder .....	123